17.003 Prívarok fazuľový
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
fazuľa suchá	3,50	3,50	4,50	4,50	6,00	6,00	8,00	8,00
olej	0,15	0,15	0,25	0,25	0,30	0,30	0,40	0,40
smotana	1,00	1,00	1,20	1,20	1,50	1,50	2,00	2,00
mlieko	2,50	2,50	3,00	3,00	3,50	3,50	4,00	4,00
múka hladká	0,40	0,40	0,60	0,60	0,70	0,70	0,80	0,80
cukor kryštálový	0,20	0,20	0,25	0,25	0,30	0,30	0,40	0,40
cibuľa	0,20	0,17	0,30	0,25	0,40	0,34	0,50	0,42
bobkový list	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
ocot	0,20	0,20	0,25	0,25	0,30	0,30	0,30	0,30
soľ	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15
korenie čierne celé			0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03
hmotnosť porcie v g	150		180		210		240	

Receptúra

Výrobný postup

Prebratú umytú fazuľu namočíme do studenej vody, uvaríme s bobkovým listom a korením. Na oleji opražíme očistenú, pokrájanú cibuľu, pridáme múku, opražíme do ružova, zalejeme mliekom a smotanou. Dobre rozmiešame, pridáme k uvarenej fazuli a povaríme. Hotový pokrm dochutíme octom, cukrom, soľou a povaríme ešte 20 minút.
Podávame ako prílohu k pečenému, varenému alebo dusenému mäsu alebo vareným vajcom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	Mg	mg	mg
A	756	182	8,32	3,8	0,9	25,2	5,8	46,8	2,0	0,020	0,1	0,1	0,7	0,7
B	995	239	10,75	5,3	1,5	32,7	7,5	60,4	2,6	0,026	0,2	0,1	0,9	0,9

C	1294	310	14,24	6,6	1,8	42,8	10,0	78,8	3,4	0,034	0,2	0,1	1,1	1,2
D	1707	410	18,86	8,8	2,5	56,2	13,3	103,8	4,5	0,045	0,3	0,2	1,5	1,6